



Gâteau au Nutella Cookeo



PRÉPARATION
15 MIN



CUISSON
20 MIN



COUVERT
6 PERSONNES

Ingrédients

- 2 œufs
- 2 blancs d'œufs
- 180 g de farine
- 1 sachet de levure
- 1 pincée de sel
- 120 g de Nutella
- 50 g de sucre
- 2 sachets de sucre vanillé
- 10 cl de lait

Instructions

1. Dans un saladier, avec un fouet mélanger les œufs entiers, les sucres et le Nutella.
2. Ajouter au fur et à mesure la farine et la levure.
3. Ensuite, ajouter le lait et bien mélanger.
4. Monter les blancs en neige avec une pincée de sel.
5. Les incorporer ensuite à la préparation précédente.
6. Beurrer et fariner le moule (18 cm) et y verser la préparation, mettre 200 ml d'eau dans la cuve.
7. Mettre le moule dans le panier vapeur et le tout dans la cuve.
8. Lancer la cuisson rapide/sous pression pendant 20 minutes.
9. Servir avec une crème anglaise ou recouvrir le gâteau de Nutella.